Cocinas

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

Modelos

Diva

615
625
635
645
655
665
675
685

LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES (SEC)

000000000000

mademsa MR

www.mademsa.cl

SERVICIO ASISTENCIA A CLIENTE

mademsa

600-mademsa

Ante cualquier consulta, no dude en llamarnos

CTI Compañía Tecno Industrial S.A.
Alberto Llona 777, Maipú. Santiago Chile

Advertencia

El mal uso, instalación, ajuste, alteración, servicio o mantención defectuosa o inadecuada de este artefacto pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.

La instalación y servicio de este artefacto debe ser realizado por un instalador calificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Lea completamente el manual de instrucciones entregado en este artefacto antes de usarlo.

En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño a objetos o personas ocasionados por una instalación incorrecta o por el uso incorrecto del aparato.
El fabricante no se hará responsable de ninguna inexactitud debida a errores de impresión o escritura contenidos en este manual. Además, la apariencia de las figuras mostradas sólo es aproximada.
El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios a sus productos cuando lo considere necesario y útil sin afectar las características esenciales con respecto a la seguridad y función.

Advertencia

Bienvenida

Bienvenida

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de una Cocina Mademsa, que es garantía de seguridad, calidad y duración.
Al haber escogido un producto Mademsa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico especializado a lo largo de todo el país.
Lea completamente este manual y siga cada una de las indicaciones, de esta forma podrá usar su Cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.
Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para el uso de la póliza de garantía.
Le recordamos que para darle un mejor servicio lo invitamos a registrarse como socio del Club MADEMSA, donde podrá acceder a un mundo de beneficios. Para ello, llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente al 600-MADEMSA, o inscríbase en nuestra página web www.mademsa.cl

Indice

Características	4
Consejos	5
Encendido eléctrico	6
Encendido del horno con quemadores laterales	7
Tipos de cocción del horno	8
Advertencias	9
Timer mecánico	10
Cocción	12
Montaje	13
Desmontaje	14
Limpieza	15

Características de la cocina

Antes de dejar la fábrica, este artefacto ha sido probado y puesto a punto por personal especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento, seguridad y calidad.
No olvide que ante cualquier duda o consulta puede llamar sin costo alguno al Servicio de Asistencia Telefónica de Mademsa, al 600-MADEMSA

Características Técnicas	
Volumen	
Horno	66
Potencia	
Normal (kw)	11.5
Grill eléctrico (watt)	1800

Presiones	Licuado	Manufacturado	Natural
Normal (mm.c/agua)	280	129	187

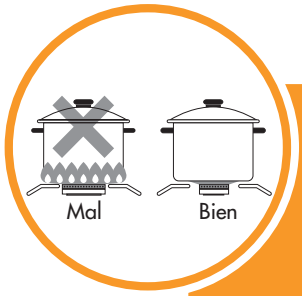
Características eléctricas	
Voltaje	220V
Frecuencia	50Hz
Frecuencia Cocinas sin grill eléctrico	1A
Frecuencia Cocinas con grill eléctrico	9A

Consejos

- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar cacerolas u ollas de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas (ver tabla). Utilizar solo ollas con fondo plano.
- Se aconseja también, que una vez que empiece a hervir el líquido, se regule la llama a un nivel inferior y suficiente para que se pueda mantener el hervor.

Consejos

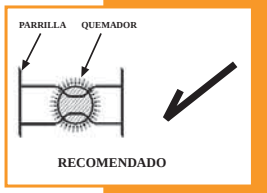
- Si se utiliza grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos al sobrecalentarse, pueden inflamarse.

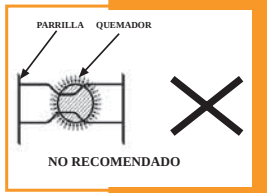


Tipo de quemador	Diámetro
Rápido (grande)	280 mm
Semi-rápido (mediano)	200 mm

Para cocinas con parrillas dobles

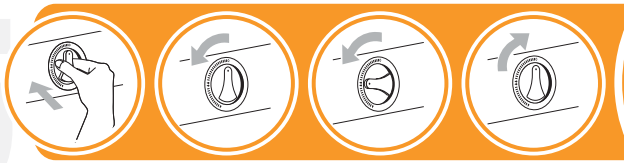
Si una cocina cuenta con parrillas dobles en la cubierta, se aconseja montarlas de manera que las barras de apoyo para recipientes queden centradas con respecto a los quemadores. De este modo al cocinar estará aprovechando de mejor forma su cocina.





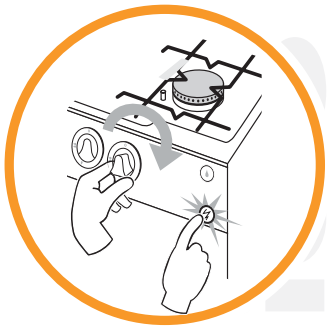
Perillas de seguridad Pop-Down

1. Empuje la traba de seguridad y presione la perilla simultáneamente.
2. Gire la perilla hacia la izquierda en el sentido antihorario.
3. Seleccione la Posición deseada.
4. Para el apagado del quemador, gire la perilla hacia la derecha en el sentido horario hasta la posición "O"



Encendido eléctrico

1. Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione simultáneamente la traba de seguridad y la perilla, manteniendo presionada la perilla, gírela en sentido contrario a los punteros del reloj hasta llevarlo a la posición de máximo consumo ♦♦ y presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo.
2. El interruptor está ubicado en el frente superior derecho de la cocina, al costado de las perillas.
3. Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.
4. Para apagar el quemador, presione nuevamente ambas partes de la perilla y gírela hacia la derecha en el sentido horario hasta la posición cerrado 0".



Encendido manual

1. Presione la perilla correspondiente al quemador que desea encender, luego gírela a la posición Max ♦♦ y manténgala presionada.
2. Acerque un fósforo encendido al borde del quemador hasta que encienda.
3. Suelte la perilla.
4. Para disminuir la intensidad de la llama, presione suavemente la perilla y gírela a la posición ♦ (mínimo) y suéltela.
5. Para apagar, presione suavemente la perilla y gírela a la posición O (apagado).

Encendido del horno con quemadores laterales

Esta cocina cuenta con un sistema de seguridad en el horno por lo que para encenderla se deben seguir los siguientes pasos:

1. Coloque la palanca de los quemadores (ubicada en la parte inferior de la cocina) hacia el costado izquierdo (fig 1).
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario a los punteros del reloj hasta la posición de encendido ♦ (fig. 2).
4. En esta posición (♦) vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.
5. Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocina con encendido electrónico) ó acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del horno.(Fig.3)
6. Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a travez del orificio de encendido del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

fig:1

fig:2

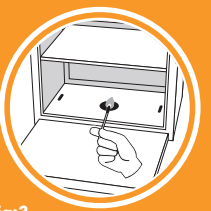


fig:3

NOTA:
Este dispositivo no se accionará antes de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo y abra la puerta del recinto y/o espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

7. Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.
8. Una vez encendido los quemadores del horno regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama a la temperatura deseada (♦ , ♦♦ o ♦♦♦).

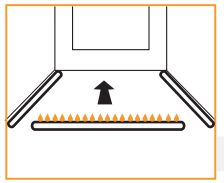
NOTA:
En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencender éste durante por lo menos 1 minuto.

El sistema de quemadores laterales móviles con seguridad termoeléctrica de éste producto, se encuentra protegido por la patente de invención Nº 40.696

Tipos de cocción del horno

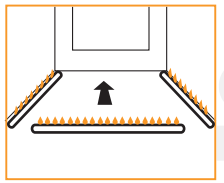
Esta cocina cuenta con 3 quemadores en el horno, con los cuales se logran 3 niveles de temperatura con diferentes tipos de cocción para alimentos.

Nivel mínimo
Quemador central encendido (posición ♦ perilla).



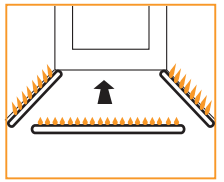
En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura, en el cual se puede tener una temperatura de mantención de los alimentos y descongelar.

Nivel medio
Quemador central encendido (posición ♦♦ perilla).



En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura, en el cual se pueden realizar cocciones como: Pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio o moderado de temperatura.

Nivel máximo
Quemador central encendido (posición ♦♦♦ perilla).

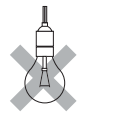


En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en la cual se pueden realizar cocciones tales como: asados de carne, pollo, pavo y cerdo.

Encendido

Advertencias

Si por accidente se apaga cualquiera de los quemadores y hay escapes de gas, siga las siguientes instrucciones:



- No encienda ni apague las luces de la habitación, ya que puede producir una combustión violenta producto del gas escapado.

- No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama.
- Corte el paso del gas de los quemadores y horno, cerrando todas las perillas de control (posición O). y cierre la llave de paso del gas.

- Abra la puerta del horno y ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.
- Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.

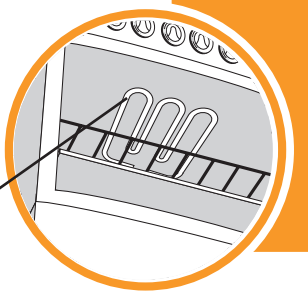
- Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima ♦ y verifique que ninguno de los quemadores se apague, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.

- Si cualquiera de los quemadores no se mantiene encendido llame al Servicio Técnico Autorizado Mademsa mas cercano a su domicilio.
- No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un técnico capacitado.

Encendido del Grill eléctrico

* Solo para modelos que lo incorporan

El Grill es un calentador eléctrico, ubicado en la parte superior del horno. La característica de este Grill es que simula el efecto de las brasas. Siendo por lo tanto apto para dorar y gratinar por ejemplo:
-Carnes, asados y anticuchos - Pollos - Pasteles - Pan - Postres.
Para tener un óptimo resultado, le recomendamos ubicar la bandeja del horno con los alimentos en el nivel mas cercano al Grill (superior).



Advertencias

NOTA IMPORTANTE

- Usted podrá encender el Grill eléctrico después de aproximadamente10 minutos de haber apagado el quemador del horno debido al calor residual.
- No encienda simultáneamente el grill eléctrico y los quemadores del horno en las posiciones " medio y máximo" (posiciones de temperatura más altas), ya que la cocina cuenta con un sistema de seguridad que desconecta el Grill eléctrico si se enciende los quemadores del horno en estas posiciones nivel medio y máximo de temperatura del horno.
- Usted solo podrá encender el Grill eléctrico en forma individual para gratinar o en conjunto con el quemador central del horno (posición mínimo Termocontrol), para cocciones que requieran una menor temperatura en la zona inferior y una mayor temperatura en la zona superior de los alimentos, con lo cual obtendrá excelentes resultados de cocción.

Uso del timer mecánico y el termostato del horno

* Solo para modelos que lo incorporan

Timer mecánico con alarma

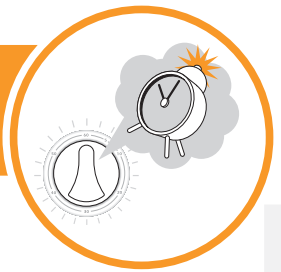
El Timer mecánico permite programar una alarma sonora durante un período máximo de 60 minutos.

Es útil especialmente en cocciones y horneados a tiempo determinado.

Para programar el Timer mecánico, gire la perilla en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al cabo de cual sonará la alarma.

NOTA IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores.



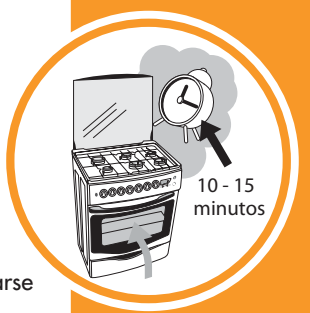
Encendido mecánico

Termostato del horno

Éste regulará el paso del gas de modo que se mantenga la temperatura que usted haya elegido para cocinar. Al alcanzar la temperatura seleccionada, la llama reduce su tamaño al mínimo y cuando la temperatura descienda levemente la llama vuelve a su tamaño máximo. De esta manera, oscilando entre máximo y mínimo se mantiene pareja la temperatura del horno.

La siguiente tabla le indica las temperaturas aproximadas que corresponden a cada posición de la perilla que regula el horno.

Posición perilla	Temperatura °C
0	Apagado
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270
8	Máximo



Consejos para un buen uso del horno

Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:

- Precaliente el horno de 10 a 15 minutos antes de introducir los alimentos en su interior.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

Timer mecánico

Algunos consejos para la cocción en el horno.

Masas:

Antes de empezar a cocinar cualquier tipo de masas, es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno con los quemadores laterales orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

Durante la cocción de masas delicadas (como por ejemplo queques, bizcochuelos etc.), los quemadores deben ir orientados hacia el centro (la palanca de los quemadores debe estar ubicada hacia el lado izquierdo).

Aves y carnes:

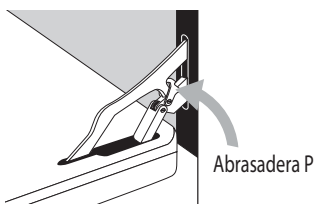
Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

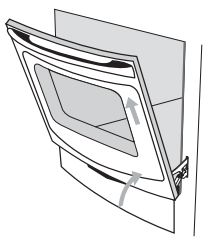
Puerta del horno desmontable

Desmontaje

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

1. Abra completamente la puerta del horno
2. Levante y enganche la abrazadera "P" (ver dibujo) hasta engancharla en la palanca superior.
3. Cierre suavemente la puerta hasta que haga tope la abrazadera.
4. Para desmontar la parte del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.





Montaje

1. Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras del horno.
2. Introduzca la puerta hasta el tope final.
3. Abra la puerta completamente, logrando destrabar la abrazadera.

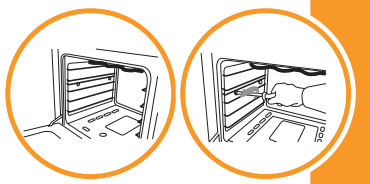
Al montar la puerta es importante que el brazo de la biSagra quede totalmente centrado sobre la rueda que se encuentra en la puerta del horno para que se deslice y se pueda abrlr y cerrar la puerta sin que se trabe.

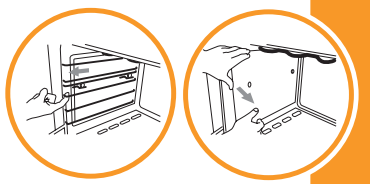
Paneles del horno autolimpiantes desmontables.

Desmontaje

En aquellas cocinas con paneles autolimpiantes, usted puede desmontarlos para su limpieza. Para dicho propósito siga los siguientes pasos:

1. Abra la puerta del horno completamente (figura 1) o retírela (vea las instrucciones en desmontaje de puerta del horno.
2. Afloje los tornillos de los pivotes en ambos costados del horno, sin retirarlos por completo (figura 2).
3. Deslice las perillas de las paredes hacia afuera del horno (figura 3).
4. Desmonte los paneles autolimpiantes, límpielos y colóquelos en las parrillas de los costados del horno (figura 4)





Cocción Montaje

1. Ubique ambos paneles en sus respectivos pivotes dentro del horno.
2. Introduzca las parrillas, posiciónelas en sus respectivos pivotes ubicados en los costados del horno y deslícela hacia el fondo.
3. Atornille fuertemente los tornillos que fijan los pivotes.

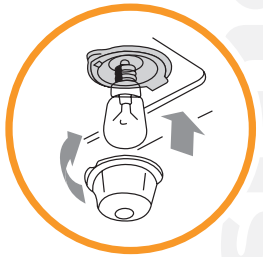
Sustitución de la lámpara del horno

- Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.
- Quite la cubierta protectora de cristal y retire la ampolleta.
- Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.

NOTA IMPORTANTE
No utilice el horno, sin la cubierta protectora de cristal de la lámpara

Resistente a altas temperaturas	300ºC
Tensión	220-240V
Potencia	15 W
Conexíon	E14 (rosca)

Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.



Limpieza y cuidados de la cocina.

Se aconseja que se laven las partes exteriores de la cocina cuando esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

Horno con esmalte Standard o "fácil limpieza".

Para una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

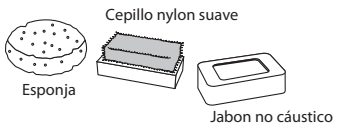
Desmontaje

- Una vez retirados los alimentos de su interior, precaliente el horno durante 10 o 15 minutos con puerta cerrada.
- Limpie el horno, cuando esté tibio, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
- No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo, así como no se debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar su cocina.
- El esmalte (Fácil limpieza) es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno gracias a su especial porosidad.

NOTA IMPORTANTE
Ante cualquier tipo de operación de limpieza, desconecte eléctricamente el artefacto si corresponde.

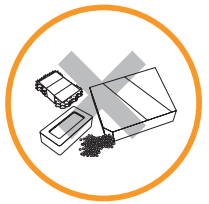
Horno con paredes autolimpiantes

Este tipo de horno limpia y elimina las manchas producidas por salpicaduras o grasas de aceite mientras el horno realiza su función normal de cocción. Sin embargo, le recomendamos una vez que halla retirado los alimentos, elevar la temperatura del horno al máximo y mantenerla al menos por 15 minutos con la puerta del horno cerrada. De esta manera usted logrará una óptima limpieza de su cocina.
Si se trata de derrames o exeso de suciedad (grasa o aceite), es conveniente eliminarlas con un trapo o esponja húmeda, o bien frotando suavemente con un cepillo de nylon. Las manchas que pudieran quedar en el horno, se eliminán calentando al máximo el horno 15 minutos sin alimentos en su interior.



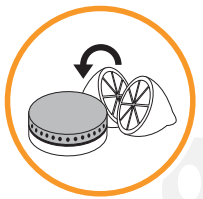
Limpieza

Bandejas, parrillas y cubierta



Las bandejas, parrillas y cubierta, se limpian fácilmente con agua caliente y con jabón.
En la limpieza de la cubierta se debe tener especial cuidado en no usar una cantidad excesiva de agua, ya que podría penetrar en las paredes interiores de su cocina y dañar los componentes eléctricos.

Para cocinas con quemadores de cubierta de latón



- Lave con agua caliente y jabón, después enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
- Para mantener el color del bronce en las tapillas de los quemadores, se recomienda frotar la superficie con limón mientras estas estén tíbias.
- Si las manchas persisten, manténgalas unos 30 segundos en agua caliente con jabón y vinagre.
- Después de haberlas limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente.

¿ Cómo puedo prevenir un accidente ?

Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realize un técnico autorizado.

La instalación del sistema de anclaje evitará que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno que tiene abatimiento horizontal , puedan subirse sobre ella y produzcan el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan sobre su cuerpo, originando quemaduras de gravedad.

Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes etc.)

Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos y líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.

SERVICIO ASISTENCIA A DOMICILIO
mademsa
600 - mademsa
Ante cualquier consulta, no dude en llamarnos